
LA GASTRONÒMICA

CREADORS D'EXPERIÈNCIES
ENOGASTRONÒMIQUES
EMOCIONANTS

DOSSIER DE PREMSA

LA
GASTRONÒMICA



COMPARTIR ÉS LA NOSTRA RECEPТА

FILOSOFIA D'EMPRESA

La Gastronòmica va de vi, de cuina, de salut i d'activar els sentits. Cada servei implica un alt grau d'implicació, on el detall i la interacció amb les persones són els eixos vertebradors de l'experiència. La nostra sensibilitat cap al territori, la seva cultura i la sostenibilitat es fa visible en cadascuna de les nostres accions.

Ens enorgullem de ser ambaixadors del nostre territori, dels seus productes i dels seus productors. Oferim turisme actiu de Catalunya al món, sense fronteres, per explicar d'on venim, què tenim i qui som. Perquè a La Gastronòmica, compartir és la nostra recepta.

Presentem propostes atrevides amb un alt valor humanístic, com un maridatge de vins i violoncel en una església del segle XII, una sortida en una embarcació tradicional per la Costa Brava amb servei de xef privat a bord, tastos a cegues que condueixen a un viatge sensorial sorprenent, recitals de poesia maridats amb vins locals, tastos dels millors vins de l'Empordà en diferents ciutats europees, conferències als EUA per explicar la qualitat i el potencial de la regió... i molt més.

Posem música, teatre, poesia... Posem coneixement i expliquem la cultura enogastronòmica mentre fem que les ànimes es moguin. Busquem explicar i transmetre la riquesa del nostre territori d'una manera fàcil, propera, didàctica i divertida.

QUI SOM?

CLARA ANTÚNEZ



Dona de vi, curiosa, sensible i dinàmica.

Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica, Màster en Comunicació Gastronòmica i Sommelier.

Responsable del disseny, la creativitat i la producció dels serveis i experiències de La Gastronòmica.

Fa més de 14 anys que està vinculada al món del vi i la gastronomia des d'un vessant sobretot comunicatiu i divulgadora. Participa en el programa Un Restaurant Caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio, ha redactat diversos articles per la revista Cuina, ha escrit 5 llibres sobre vins i gastronomia i ha impartit més de 1000 hores de docència en el sector.

Gran experta en formació i coneixedora del territori tant en productes alimentaris com en vins.

Prové del món de la salut. Diplomada en Fisioteràpia, va iniciar el seu propi centre mèdic amb una camilla a casa seva, i va anar creixent poc a poc fins a dirigir un equip de professionals dedicats a cuidar persones.

Format com a cuiner a la prestigiosa Escola de Cuina Hofmann de Barcelona, en els darrers deu anys ha compaginat la seva professió amb la seva gran passió: la gastronomia.

Porta a la sang la vocació de cuidar les persones. Ara, a La Gastronòmica, dissenya experiències especials i emocionants on les persones són el centre d'atenció.

És el responsable estratègic i assumeix la direcció financera i la comercialització de productes i serveis de La Gastronòmica.

JAUME MONTANYÀ



Gastrònom inquiet i provocador.

És la darrera incorporació a La Gastronòmica.

Graduada en Turisme i màster en Gestió del Turisme Cultural amb especialització en turisme gastronòmic,

S'encarrega de la gestió de la presència online i les xarxes socials de l'empresa, a més de la planificació i execució d'algunes de les nostres experiències.

Amb una gran passió per divulgar la cultura catalana i amant dels petits projectes amb ànima, mostra un entusiasme contagiós i un gran desig d'aprendre i desenvolupar-se en el sector.

JÚLIA MARTÍNEZ



Apassionada de la cultura i la gastronomia.

EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES

No és només el que fas, sinó com ho fas. Ens apassionen els vins i la gastronomia com a forma d'expressió cultural. Al nostre país, no hi ha reunió social ni celebració sense un bon àpat amb vins únics. Aquest és l'esperit de les nostres propostes, ja que el nostre lema és compartir la cultura gastronòmica catalana. Per això creem experiències enogastronòmiques emocionants, activitats personalitzades on prevalen la qualitat, el coneixement i l'experiència sensorial.



VIVIVI

Tast de vins amb peces musicals de totes les èpoques, des de la clàssica fins al pop rock, en directe. Un espectacle de cordes i vins.

Una sumiller ens embriagarà amb les històries que hi ha darrere dels vins mentre dos instruments de corda (violí i/o violoncel) ens fan ballar per la història de la música. Esdevé una dansa de vins i sons que ens tocarà l'ànima. ¡Genuí, vibrant, saborós!

Experiència guanyadora del Premi Vinari 2024 a la millor activitat enoturística solidària amb la bodega Cooperativa Empordàlia.

POPI EXPERIENCE

Una jornada de navegació per la Costa Brava, fondejant en una meravellosa cala per descansar, prendre el sol, fer snorkel o paddle surf.

L'experiència continua amb el nostre servei de xef privat a bord, amb un menú de degustació complet, amb productes de la llotja del peix de Palamós, verdures d'horts propers i tast de vins de l'Empordà.



CAMÍ DE MAR

Passeig per un dels millors camins de ronda de la Costa Brava, amb guia i degustació de productes locals.

Un recorregut on descobrirem llocs amb singularitat i bellesa destacables i narrarem totes les seves llegendes. A la tornada, farem una parada en un lloc poc conegut i exclusiu per realitzar una degustació de vins de l'Empordà i petits tastets de productes locals. Un moment per descansar, un moment per admirar el paisatge, un moment per gravar en la memòria...

TEAMBUILDINGS

A La Gastronòmica, sabem que la gastronomia és una eina poderosa per fomentar la cohesió i l'energia dels equips de treball. Per això també estem especialitzats en activitats de dinamització empresarial i teambuildings, utilitzant la gastronomia com a fil conductor per dissenyar experiències dinàmiques i divertides. El nostre objectiu és fomentar la cohesió i l'esperit de grup dins de les empreses, ajudant a assolir les seves metes empresarials a través d'esdeveniments emocionants i enriquidors.



MAKE YOUR OWN WINE

En aquesta dinàmica de treball, els participants se submergiran en el món de l'enologia. Guiats per un sommelier, exploraran varietats de vi i crearan el seu cupatge ideal.

Amb accés a tots els materials necessaris per crear un vi, dissenyar una etiqueta atractiva i desenvolupar un storytelling convincent, cada equip haurà de competir per demostrar qui mereix el títol de guanyador al millor vi creat.

TAPAS CHALLENGE

En un team building gastronòmic on els equips competeixen per crear la tapa més innovadora.

Cada equip haurà d'idear una tapa original i exquisida en un temps limitat. Tindran l'oportunitat d'escollir els ingredients necessaris entre una àmplia gamma de productes disponibles.

Podran jugar amb presentacions úniques, explorar combinacions de sabors inusuals i fins i tot narrar històries relacionades amb els seus plats, tot en un entorn d'experimentació i col·laboració.



LA GASTRO QUIZ

Un concurs estimulant en què cada equip haurà de demostrar els seus coneixements en diverses àrees: l'empresa, cultura general, enogastronomia, música... ¡i molt més!

Amb una competència amistosa i molta alegria, La Gastro Quiz farà que els equips riguin, tastin, olorin, ballin i connectin com mai abans.

Una combinació perfecta de coneixement, competència i diversió!

FORMACIONS I PONÈNCIES

Ens apassiona compartir el coneixement i la riquesa de la cultura gastronòmica a través d'una àmplia gamma d'activitats. Creiem que només podem estimar allò que coneixem, i ens esforcem per transmetre aquest coneixement des de les arrels i l'ànima. Oferim cursos educatius, conferències inspiradores i publiquem obres especialitzades, mantenint sempre el rigor i la senzillesa com a pilars fonamentals. El nostre objectiu és informar, inspirar i fomentar una apreciació més profunda dels vins i la gastronomia.



FORMACIÓ

Oferim una àmplia varietat de formacions. Formació professional de sommelier, sessions gastronòmiques dirigides tant a amateurs com a professionals. Els nostres cursos inclouen des de tallers introductoris per a entusiastes de la cuina i el vi fins a programes avançats per a xefs i estudiants d'hostaleria.

Amb un enfocament pràctic, participatiu i actualitzat, garantim una experiència educativa que enriqueix habilitats i potencia el talent enogastronòmic.

CONFERÈNCIES

Organitzem conferències i participem com a ponents en esdeveniments on el territori i la cultura són eixos centrals. Les nostres ponències destaquen la riquesa gastronòmica local, connectant les tradicions culinàries amb la identitat regional, oferint una visió enriquidora als assistents.



MEDIA I PUBLICACIONS

Hem publicat diverses obres sobre vi i gastronomia, incloent tres guies d'enoturisme, dos llibres sobre vins i un llibre de gastronomia tradicional catalana en tres idiomes. Clara Antúnez Ferrer és l'autora d'aquestes publicacions.

A més, col·laborem regularment amb mitjans com Catalunya Ràdio, Revista Cuina, La Vanguardia i Vadevi. El nostre objectiu és difondre coneixement sobre vins i productes gastronòmics, promovent la riquesa de la nostra cultura culinària.



GALERIA D'IMATGES



ENLLAÇ DE DESCÀRREGA:

[HTTPS://N9.CL/9GFKL](https://n9.cl/9GFKL)



CONTACTE

INFORMACIÓ DE CONTACTE



www.lagastronomica.cat/es



info@lagastronomica.cat



+34 685 19 55 19 / +34 649 76 56 97

ETIQUETA'NS A XARXES SOCIALS



@_lagastronomica



@_lagastronomica



@_lagastronomicaevents



@lagastronomica



/lagastronomicaevents